# INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.

PCT/JP2004/013793

	ATION OF SUBJECT MATTER A23F5/02, 5/00, 5/24		-			
According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC						
B. FIELDS SE			<del></del>			
	Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)  Int.Cl <sup>7</sup> A23F5/00-5/50					
	earched other than minimum documentation to the extension of the extension					
	, JOISEasy (JSTPlus)	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
C. DOCUMEN	ITS CONSIDERED TO BE RELEVANT	<u> </u>				
Category*	Citation of document, with indication, where ap	propriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.			
х	BETANCOURT L.E., et al., 'Bed mikrobiellen Verderbs von gru Mitterung:Sorptionsverhalten bildung', Dtsch Lebensm Runds Vol.79, No.11, pages 366 to 3	enem Kaffee.1. und Schimmel ch, 1983,	1-4,6,11,12			
х	AVALLONE S. et al., 'Fate of Polysaccharides during Coffee Agric. Food Chem., 2001, Vol. 5556 to 5559	Fermentation.', J.	1-4,6,11,12			
х	JP 9-502099 A (Pernod Ricard 04 March, 1997 (04.03.97), Full text; particularly, Clai & WO 95/07026 A1 & FR & EP 717598 A1 & US	m 1	1-4,6,11,12			
× Further do	cuments are listed in the continuation of Box C.	See patent family annex.	L			
* Special categories of cited documents:  "A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance  "B" earlier application or patent but published on or after the international filing date  "L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)  "O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed		"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention  "X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone  "Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art  "&" document member of the same patent family				
Date of the actual completion of the international search 07 December, 2004 (07.12.04)		Date of mailing of the international search report 28 December, 2004 (28.12.04)				
	ng address of the ISA/ se Patent Office	Authorized officer				
Facsimile No. Form PCT/ISA/21	Facsimile No. Telephone No. Form PCT/ISA/210 (second sheet) (January 2004)					

# INTERNATIONAL SEARCH REPORT

International application No.
PCT/JP2004/013793

C(Continuation). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT  Category*  Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages  Relevant to claim No NAITO M., 'Hakkoshita Seisen Coffee Mame, Daizu Oyobi Komenuka Extract no Ko-Atherome Keisei Koka', Food Sci. Technol. Res., 2003/05, Vol.9, No.2, pages 170 to 175  A JP 1-112950 A (Takasago International Corp.), 01 May, 1989 (01.05.89), Full text (Family: none)  1-12			PCT/JP2	004/013793
X NAITO M., 'Hakkoshita Seisen Coffee Mame, Daizu Oyobi Komenuka Extract no Ko-Atherome Keisei Koka', Food Sci.Technol.Res., 2003/05, Vol.9, No.2, pages 170 to 175  A JP 1-112950 A (Takasago International Corp.), 01 May, 1989 (01.05.89), Full text	C (Continuation	). DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Oyobi Komenuka Extract no Ko-Atherome Keisei Koka', Food Sci.Technol.Res., 2003/05, Vol.9, No.2, pages 170 to 175  A JP 1-112950 A (Takasago International Corp.), 01 May, 1989 (01.05.89), Full text	Category*	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relev	ant passages	Relevant to claim No.
01 May, 1989 (01.05.89), Full text	Х	Oyobi Komenuka Extract no Ko-Atherome Keisei Koka', Food Sci.Technol.Res., 2003/05, Vol.9,		1-4,6
	A	Koka', Food Sci.Technol.Res., 2003/05, Vol. No.2, pages 170 to 175  JP 1-112950 A (Takasago International Co. 01 May, 1989 (01.05.89), Full text	01.9,	1-12
	į			

A. 発明の属する分野の分類(国際特許分類(IPC))

Int. Cl' A 2 3 F 5/02, 5/00, 5/24

### B. 調査を行った分野

調査を行った最小限資料 (国際特許分類 (IPC))

Int. Cl' A 2 3 F 5/00-5/50

最小限資料以外の資料で調査を行った分野に含まれるもの

国際調査で使用した電子データベース(データベースの名称、調査に使用した用語)

CA (STN), JOISEasy (JSTPlus)

### C. 関連すると認められる文献

引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号
BETANCOURT L E, et al. 'Bedingungen des mikrobiellen Verderbs von gruenem Kaffee. 1. Mitterung: Sorptionsverhalten und Schimmelbildung', Dtsch Lebensm Rundsch, 1983, Vol. 79, No. 11, p. 366-369	1-4, 6, 11, 12
AVALLONE S, et al 'Fate of Mucilage Cell Wall Polysaccharides during Coffee Fermentation.', J. Agric. Food Chem., 2001, Vol. 4 9, No. 11, p. 5556-5559	1-4, 6, 11, 12
	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示 BETANCOURT L E, et al. 'Bedingungen des mikrobiellen Verderbs von gruenem Kaffee. 1. Mitterung: Sorptionsverhalten und Schimmelbildung', Dtsch Lebensm Rundsch, 1983, Vol. 79, No. 11, p. 366-369  AVALLONE S, et al 'Fate of Mucilage Cell Wall Polysaccharides during Coffee Fermentation.', J. Agric. Food Chem., 2001, Vol. 4

### × C欄の続きにも文献が列挙されている。

パテントファミリーに関する別紙を参照。

- \* 引用文献のカテゴリー
- 「A」特に関連のある文献ではなく、一般的技術水準を示す もの
- 「E」国際出願日前の出願 または特許であるが、国際出願日 以後に公表されたもの
- 「L」優先権主張に疑義を提起する文献又は他の文献の発行 日若しくは他の特別な理由を確立するために引用する 文献(理由を付す)
- 「O」口頭による開示、使用、展示等に言及する文献
- 「P」国際出願日前で、かつ優先権の主張の基礎となる出願

- の日の後に公表された文献
- 「T」国際出願日又は優先日後に公表された文献であって 出願と矛盾するものではなく、発明の原理又は理論 の理解のために引用するもの
- 「X」特に関連のある文献であって、当該文献のみで発明 の新規性又は進歩性がないと考えられるもの
- 「Y」特に関連のある文献であって、当該文献と他の1以 上の文献との、当業者にとって自明である組合せに よって進歩性がないと考えられるもの
- 「&」同一パテントファミリー文献

国際調査を完了した日

07. 12. 2004

国際調査報告の発送日

28.12.2004

国際調査機関の名称及びあて先

日本国特許庁(ISA/JP)

郵便番号100-8915 東京都千代田区霞が関三丁目4番3号 特許庁審査官(権限のある職員) 内田 淳子 4C 8115

電話番号 03-3581-1101 内線 3403

C(続き).	関連すると認められる文献		
引用文献の カテゴリー*	引用文献名 及び一部の箇所が関連するときは、その関連する箇所の表示	関連する 請求の範囲の番号	
Х	JP 9-502099 A (ペルノ・リカール) 1997.03.04 全文、特に、請求項1 & WO 95/07026 A1 & FR 2709641 A & EP 717598 A1 & US 5773065 A	1-4, 6, 11, 12	
х	NAITO M,「発酵した生鮮コーヒー豆、ダイズ及び米糠エキスの抗アテローム形成効果」、Food Sci. Technol. Res., 2003/05, Vol. 9, No. 2, p. 170-175	1-4, 6	
A	JP 1-112950 A (高砂香料工業株式会社) 1989.05.01 全文 (ファミリーなし)	1-12	
	-		
		·	
<u>i</u>			